

RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistrokarte

Herzlich willkommen

Im Herzen der Stadt Basel steht seit mehreren Jahrhunderten das Zunfthaus zum Schlüssel. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1306 zurück. Die Über 200 Mitglieder der E.E. Zunft zum Schlüssel sorgen für den Unterhalt und die Pflege des geschichtsträchtigen Hauses.

A warm welcome

The merchant's guild house "Schlüsselzunft" is located in the heart of Basel's historic city center for many centuries. It was documented for the first time in the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" are ever since responsible for maintaining this building full of history.

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zum Apéro

Marinierte Oliven, Grana Padano, getrocknete Tomaten & Brotauswahl CHF 16.00
Marinated olives, Grana Padano cheese, dried tomatoes and bread basket

Apéroplättchen mit Rohschinken, Bresaola und Salami 1 – 2 Pers. CHF 22.00
Cold platter with smoked ham, bresaola and salami 3 – 4 Pers. CHF 32.00

Schlemmerbrötli – Paninis

mit Ei, Schinken, Thon, Sellerie oder Käse CHF 7.90
with egg, ham, tuna, celery or cheese

mit Rohschinken, Tatar oder Lachs CHF 9.90
with smoked ham, beefsteak tatar or salmon

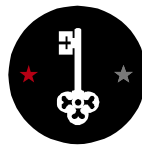
Die Sommersuppe

Gartenerbsensuppe mit Mangosorbet CHF 12.00
Cream of green pea soup with homemade mango sorbet

Tatar

Steak Tatar	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Frisch zubereitetes Rindstatar nach ihrem Wunsch gewürzt mild, medium oder scharf <i>mild, medium or hot</i>	CHF 22.00	CHF 34.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Gartenfrische Salate

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat CHF 12.00
Green salad or mixed salad

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Classic Caesar Salad Caesar's-Salat mit Speckstreifen, Croutons und Grana Padano <i>Caesar's salad with bacon, croutons and Grana Padano cheese</i>	CHF 15.00	CHF 23.00

Chicken Caesar Salad Caesar's-Salat mit Croutons, Grana Padano und Pouletstreifen <i>Caesar's salad with croutons, Grana Padano cheese and chicken breast</i>	CHF 19.00	CHF 27.00
--	-----------	-----------

Asia Salat-Teller CHF 26.00
Blattsalate an Sesam-Soja-Vinaigrette mit gebratenen Riesenkrevetten, Gemüse-Frühlingsrollen und Sweet-Chili-Sauce
Salads with soya-sesame-vinaigrette, sautéed giant shrimps, vegetable spring rolls and sweet chili-dip

Schlüsselzunft-Salatteller CHF 28.00
Blattsalate an Sesamdressing mit Poulet-Streifen, Mini-Frühlingsrollen, Zander-Knusperli und den passenden Dipsaucen
Salads with sesame dressing and vegetable spring rolls, pike perch nuggets, chicken slices and dips

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Pommes Frites <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato and French fries</i>	CHF 26.00
Hausgemachter Kalbfleischburger mit Cole Slaw Salat und Speck serviert mit Pommes Frites und Sauerrahm-Dip <i>Homemade veal burger with cole slaw, bacon, French fries and sour cream</i>	CHF 28.00
Tessiner Bauernbratwurst mit Dörrtomaten und Kräutern mit Zwiebelschweize und knuspriger Rösti <i>Ticino sausage with dried tomatoes and herbs, roasted onions and Roesti</i>	CHF 24.00
Hausgemachtes Pouletbrust-Cordon bleu mit Schinken und Emmentaler gefüllt, Schlüssel-Frites und Saisongemüse <i>Homemade chicken Cordon Bleu with ham and Emmentaler cheese, Schlüssel-Fries and vegetables</i>	CHF 32.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Saisongemüse <i>Vienna style veal escalope with French fries and vegetables</i>	CHF 36.00
Kalbsleberstreifen an Madeirasauce mit knuspriger Rösti <i>Sliced veal liver with Madeira sauce and Roesti</i>	CHF 36.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Nudeln <i>Beef filet cubes "Stroganoff" with noodles</i>	CHF 44.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte

Melonen-Pfefferminz-Risotto mit gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten CHF 34.00
Melon and peppermint Risotto served with sautéed black tiger prawns

Meeresfrüchte-Fisch Paëlla mit Safranreis und Gemüse CHF 42.00
Sea food Paëlla with saffron rice and vegetables

Vegetarische Gerichte

Dill-Ravioli mit Ratatouille-Füllung auf Caponata, Salbeischaum CHF 28.00
Dill ravioli stuffed with ratatouille, served with caponata and sage foam

Tomaten-Basilikum-Malfatti mit Mozzarellaschaum CHF 28.00
Tomato-Basil malfatti served with mozzarella foam

Fleisch- und Fischdeklaration:

Italien: Bresaola

Schweiz: Grand Cru Rohschinken, Salami, Bündner Rohschinken, Rindstatar, Speck, Pouletbrust,
Bauernbratwurst, Schinken, Kalb, Kalbsleber

Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei
(MSC, Friends of the Sea, Fish for Future).

Zander: Estland

Thunfisch: Pazifik

Black Tiger Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Süsse Versuchungen

Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Homemade brownie with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	CHF 12.00
Mandel-Rosmarin-Tarte mit Mango-Gewürzsorbet und Schlagrahm <i>Almond pie with rosemary, mango-spices sorbet and whipped cream</i>	CHF 12.00
Kokos-Crema Catalana <i>Crema Catalana with coconut milk</i>	CHF 14.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglicen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Frühling Erdbeer-Stracciatella- und Rhabarbersorbet, Vanilleglace, Rhabarberkompott und Schlagrahm <i>Strawberry-Stracciatella and rhubarb sorbet, vanilla ice cream, rhubarb compote and whipped cream</i>	CHF 12.00	CHF 16.00
Coupe Exotic Zitronengras-Ingwer-, Ananas- und Mangosorbet mit frischen Früchten und Schlagrahm <i>Lemongrass ginger, pineapple and mango sorbet with fresh fruits and whipped cream</i>	CHF 12.00	CHF 16.00
Coupe Banana Split Bananen-, Vanille- und Schokoladenglace mit Mandeln, Schokoladen- Topping, Banane und Schlagrahm <i>Banana, vanilla and chocolate ice cream with almond, chocolate topping, banana and whipped cream</i>	CHF 12.00	CHF 16.00
Coupe Danmark Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm <i>Vanilla ice crema with hot chocolate sauce & whipped cream</i>	CHF 12.00	CHF 16.00
Coupe Colonel Zitronen-Limettensorbet mit Vodka <i>Lemon-lime sorbet with vodka</i>	CHF 12.00	CHF 16.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaçen

Coupe Viennoise

Vanille- und Mocca-Bailey's-Glaçe mit einem Espresso übergossen und Schlagrahm

Vanilla- and Mocca-Bailey's ice cream with a fresh brewed espresso and whipped cream

Klein

Gross

CHF 12.00

CHF 16.00

Kugel Glaçe oder Sorbet nach Wahl

Ice cream or sorbet of your own choice

Kugel/Scoop

CHF 4.20

Rahm/Cream

CHF 2.00

Sorbets:

Ananas, Zitrone-Limette, Mango-Gewürz, Erdbeer-Stracciatella, Rhabarber, Zitronengras-Ingwer

Sorbets:

Pineapple, Lemon-Lime, Mango-Spices, Strawberry-Stracciatella, Rhubarb, Lemongrass-Ginger

Glaçe:

Vanille, Schokolade-Nibs, Mocca-Bailey's, Banana-Split, Waldbeer-Joghurt

Ice cream:

Vanilla, Chocolate-Nibs, Mocca-Bailey's, Banana-Split, Berries-Yoghurt

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Schaumweine im Offenausschank

Italien <i>Veneto</i>	Prosecco Armani Extra Dry Albino Armani, Friaul	<i>DOC</i> <i>Glera</i>	10cl	CHF 9.50
Frankreich <i>Champagne</i>	Laurent-Perrier Brut Laurent Perrier	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 15.50
	Forget-Brimont 1er Cru Rosé Rosé	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 18.00

Weissweine im Offenausschank

Schweiz <i>Waadt</i>	Yvorne Grand Cru « Chant des Resses » Vignerons d'Yvorne, Chablais	<i>AOC</i> <i>Chasselas (Gutedel)</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Schweiz <i>Baselland</i>	Baselbieter Blanc de Noirs Siebendupf Kellerei, Liestal	<i>AOC</i> <i>Pinot Noir</i>	75cl	CHF 46.00 dl 6.70
Frankreich <i>Loire</i>	Sancerre Domaine François Crochet	<i>AOC</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75cl	CHF 64.00 dl 9.80
Spanien <i>Rias Baixas</i>	Terras Gauda Albariño Bodegas Terras Gauda – O Rosal	<i>DO</i> <i>Albariño, Loureira, Caiño Blanco</i>	75cl	CHF 58.00 dl 8.50
Italien <i>Piemont</i>	Roero Arneis Bricco Monte Olmo	<i>DOCG</i> <i>Arneis</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Portugal <i>Alentejo</i>	Cardal Quinto da Alorna	<i>DO</i> <i>Fernão Pires, Trincadeira</i>	75cl	CHF 42.00 dl 6.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Rosé- & Rotweine im Offenausschank

Schweiz <i>Baselland</i>	Cuvée d'Or Rosé Siebe Dupf-Kellerei	<i>AOC</i>	75cl	CHF	49.00 dl 7.00
Schweiz <i>Baselland</i>	Muttенzer Pinot Noir Urs & Regula Jauslin	<i>AOC</i>	75cl	CHF	46.00 dl 6.80
Schweiz <i>Tessin</i>	Oro Rosso del Ticino Tenimento dell'Ör, Agriloro, Arzo	<i>DOC</i>	75cl	CHF	60.00 dl 9.50
Italien <i>Abruzzen</i>	Gran Sasso Sangiovese Terre di Chieti	<i>IGT</i>	75cl	CHF	42.00 dl 6.00
Italien <i>Puglia</i>	Amarama Primitivo Provinco	<i>IGT</i>	75cl	CHF	56.00 dl 8.50
Spanien <i>Rioja</i>	Rioja "Pies Negros" Bodegas y Viñedos Artuke	<i>DO</i>	75cl	CHF	52.00 dl 8.00
Österreich <i>Carnuntum</i>	Zweigelt Rubin Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn		75cl	CHF	54.00 dl 8.30

Süsswein im Offenausschank

Frankreich <i>Bordeaux</i>	Château Fayau Jean Medeville, Cadilac	<i>Degustation</i>	4cl	CHF	7.00
		<i>Glas</i>	10cl	CHF	14.00

Eine grosse Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Kaffee, Tee & Milch

Kaffee, Espresso, Ristretto		4.80
Coretto Grappa		7.50
Doppelter Espresso		6.80
Milchkaffee		4.80
Cappucino / Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		4.80
Café Mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Heisse Schokolade (dampferhitzt)		5.00
Heisse Schokolade mit Schlagrahm		7.00
Kalte Schokolade	30cl	5.00
Milch dampferhitzt oder kalt	20cl	4.80
Diverse Frappés	30cl	9.00
Sirocco BIO-Tee		4.80
Earl Grey, Ceylon, Minze, Kamille, Verveine		
Rooibos-Mandarin, Rote Früchte, Grüntee-Jasmin		

Bier

Warteck Pic vom Fass	20cl	4.50
Warteck Pic vom Fass	30cl	5.00
Warteck Pic vom Fass	50cl	7.90
Schneider Weisse vom Fass	30cl	5.60
Schneider Weisse vom Fass	50cl	8.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6.00
Feldschlösschen Brune	33cl	6.00
Feldschlösschen Premium	33cl	6.50

Fruchtsäfte

Frischer Orangensaft	20cl	6.90
Apfelsaft naturtrüb	30cl	5.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	30cl	5.50
Granini Tomatensaft	20cl	6.50

Kalte Getränke

Henniez rouge oder naturelle	33cl	5.00
Henniez naturelle oder légère	50cl	7.00
Henniez naturelle oder légère	75cl	9.50
Evian Naturelle, Badoit légère	50cl	7.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Gazosa Himbeer, Zitrone, Mandarine	35cl	6.20
Ice Tea	30cl	5.50
Rivella rot oder blau	30cl	5.50
Orangina	25cl	5.50
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.50
San Bitter	10cl	6.90
San Bitter mit frischem Orangensaft		9.90

Schaumwein & Weincocktails

Prosecco Armani extra dry	10cl	9.50
Champagne Laurent Perrier Brut	10cl	15.50
Champagne Forget-Brimont Rosé 1 ^{er} Cru	10cl	18.00
Kir Royale	10cl	16.00
Gespritzter Weisswein	15cl	7.50
Kir Blanc	10cl	7.50
Aperol mit Prosecco	10cl	10.50
Hugo (Prosecco, Holunder, Limes)		12.00

Aperitif & Bitter

Martini Bianco oder Rosso	4cl	17%	8.50
Campari, Cynar	4cl	23/17%	8.50
mit frischem Orangensaft			12.50
Appenzeller	4cl	29%	8.50
Ricard	2cl	45%	8.50
Sherry Tio Pepe Dry	4cl	15%	8.50
Sherry Drysack Medium	4cl	15%	8.50
W. & J. Graham's Fine White Port	4cl	19.5%	8.50
W. & J. Graham's Tawne Red Port	4cl	19.5%	8.50

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt